PROVEGET CLAR

Clarificante complejo a base de proteína vegetal específico para vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Proveget CLAR es un preparado a base de proteína vegetal para la clarificación de vinos blancos y rosados. Consigue una extraordinaria limpidez, estabilidad proteica y eliminación de tonos oxidados. Prolonga en el tiempo las características organolépticas de los vinos tratados.

La fracción de bentonita facilita la dispersión y sedimentación de las lías, al mismo tiempo que retira proteínas inestables del vino.

APLICACIÓN

Especialmente indicado para vinos blancos y rosados, por su triple efecto de eliminación de turbidez, proteínas inestables y pardeamientos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La aplicación de **Proveget CLAR** prolonga el aroma y evita la evolución del color.

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), polivinil polipirrolidona (PVPP), bentonita en polvo.

DOSIS

Vino **30 - 90 g/hl**

Dosis máxima legal: 250g/hl.

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver en agua en relacion 1:10, lentamente y mediante agitación continua.

2. Dejar reposar 3 horas.

3. Agitar la preparación.

4. Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Contenido en proteínas [%]	> 18
pH (1%)	8,5 – 10
Humedad [%]	< 10
Recuento total [ufc/gr]	$< 10^4$
Levaduras y mohos [ufc/gr]	$<10^2$
E.coli [ufc/g]	Ausencia
Salmonella [ufc/gr]	Ausencia
S.aureus [ufc/gr]	Ausencia

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.